

4种火锅, 20个新菜, 4折开吃!



土鸡火锅/88元

摇出1个6, 菜金打8折, 摇出4个6, 菜金打4折

狂欢双十二, 寻找骰子王!

如果你是摇骰子高手, 如果你最近运气都不错, 如果你有足够的自信, 请一定要来满惠龙虾! 摇摇骰子就能打折, 菜金多少手气说了算!

12月1日至12月12日, 满惠龙虾每个桌都将备好四颗骰子, 供你练习摇骰绝技。结账时, 请从你所在桌

派出一名代表摇掷骰子(仅一次机会), 根据骰子摇到的6的数量享受相应折扣, 即摇出4个6可享受菜金4折, 摇出3个6可享受菜金6折, 摇出2个6可享受菜金7折, 摇出1个6可享受菜金8折, 摇出0个6送价值50元代金券1张(供下次消费使用)。

这些全新菜品, 现在不吃, 遗憾到明年

无火锅不冬天! 满惠龙虾推出全新火锅系列。

热辣滋补的羊肉火锅。满惠龙虾推出的羊肉火锅不同于别家, 羊肉取材于黑山羊, 且只有香辣口味。红汤厚重, 羊肉新鲜, 越吃越过瘾, 辣到嘴肿都停不下来。

麻辣劲道的牛腩火锅。经过处理炖煮的牛腩搭配麻辣红汤和白萝卜, 在火温作用下, 三者完美中和, 牛腩紧实Q弹, 白萝卜鲜甜入味。

鲜香醇美的土鸡火锅。所有土鸡均为现点现杀, 配合单独熬煮的原汤一起上桌, 焖煮10分钟即可。吃起来汤鲜肉嫩, 滋补养颜, 烫青菜吃更加爽口。

汤白味鲜的鱼头王火锅。不加任何调料, 用原汁高汤炖煮鱼头, 鱼肉细腻软滑, 鱼汤雪白透亮, 味道不亚于土鸡火锅。

此外, 新菜头牌——金牌猪头肉, 则是将整个猪头用沸水煮熟, 手撕后撒上蒜泥、香菜, 用猪头骨打底装盘, 入味、好看又好吃。

皱皮辣椒炒牛肉也超级好吃, 从耒阳收来的皱皮辣椒, 用热油爆过后逼出辣椒的香味, 脆劲也刚刚好, 牛肉也吸足了辣味, 特别爽口下饭。

酥香全鸭则是将鸭子用卤水卤过后, 再油炸, 炸出来的鸭皮酥脆可口、鸭肉嫩度适中, 老少皆宜。

(文/谢丹 实习生 丁灿 图/林闽)



羊肉火锅/108元



牛腩火锅/118元



鱼头王火锅/68元



皱皮辣椒炒牛肉/48元



金牌猪头肉/36元



酥香全鸭/78元

狂欢 1212

满惠龙虾 寻找 骰子王

摇出4个6: 菜金**4**折

摇出3个6: 菜金**6**折

摇出2个6: 菜金**7**折

摇出1个6: 菜金**8**折

摇出0个6: 送50元代金券

地址: 高新开发区白云路1号
(南华大学西大门斜对面)

电话: 0734-8241988

活动时间: 12月1日—12月12日

本活动最终解释权归满惠龙虾所有